

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RAVAUT

— PIERRE —



## BOURGOGNE « CHARDONNAY »

### CEPAGE

---

CHARDONNAY 100 %

### VINIFICATION :

---

Vendanges manuelles avec tri sélectif.  
Pressurage direct, débourage en cuve inox puis fermentation alcoolique entre 15° et 18°C.

### ÉLEVAGE :

---

Le vin est élevé en fûts de chêne français (fabriqués par des tonnelleries locales), pendant 10 mois. Fermentation malolactique, puis collage, si nécessaire avant la mise en bouteilles.

### DEGUSTATION :

---

Parfums de poire et d'amandes douces. Bonne acidité, fraîcheur et rondeur en bouche.  
Un vin à boire dans les 5 ans.

### TERROIR :

---

Situé en bas de coteau, sous-sol calcaire composé de marnes et d'argiles sur la partie supérieure.

### PRODUCTION :

---

3500 bouteilles



#### DOMAINE PIERRE RAVAUT

2 ROUTE DE BEAUNE - CLOS ROYER - 21550 LADOIX-SERRIGNY  
TEL. 03 80 21 42 32 - [contact@pierre-ravaut.fr](mailto:contact@pierre-ravaut.fr)  
[WWW.PIERRE-RAVAUT.FR](http://WWW.PIERRE-RAVAUT.FR)